

УДОСКОНАЛЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕРМУТУ

Фьодорова О.В., Варанкіна О.О.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Важливою складовою харчування людини є напої, які являються найбільш перспективною харчовою системою для збагачення організму людини біологічно активними речовинами. Дослідження ринку показують значний ріст інтересу споживачів до ароматизованих напоїв, вермутів, щовиробляють на основі пряно-ароматичної рослинної сировини, котра має широкий спектр корисних властивостей [1].

Вермут, в першу чергу, створювали як лікарський засіб, що поєднував в собі смак вина і лікарських рослин. Його також вживають для поліпшення травлення і збудження апетиту, використовують в якості антисептика, як засіб від кашлю при простудних захворюваннях в народній медицині [2].

Удосконалення технології вермутів, в основному, направлено на корегування рецептурних складових, що дозволяє виробникам отримувати широкий асортимент продукції з різними органолептичними показниками якості – смаком та ароматом.

Метою проекту було удосконалення технології виробництва вермутів на стадії отримання екстрактів рослинної сировини.

Для досягнення поставленої мети було запропоновано використовувати екстракційно-дистиляційну установку «Алаб'юк» для отримання рослинних екстрактів. Установка працює за наступною схемою: в куб завантажують необхідну кількість рослинної сировини, знизу заливають етиловий спирт з концентрацією 50 % об., рівень якого не торкається до сировини; при нагріванні спирт та компоненти з рослинної сировини, що екстрагуються, переходять в летючий стан, та проходячи через холодильник, конденсуються. Під час процесу отримання екстракту, останній ділять на фракції, обираючи найкращу за органолептичними показниками.

Запропонована зміна в технології дозволяє скоротити час стадії виготовлення рослинних екстрактів приблизно на 20 діб порівняно з класичною технологією та отримати більш чисті екстракти, які потребують меншої подальшої технологічної обробки для включення до складу вермутів.

Література:

1. Тенденция развития рынка ароматизированных вин в Украине / Т.Н. Волошина, Л.А. Осипова, Н.В. Андреева // Економіка харчової промисловості. — 2010. — № 2. — С. 31-34. — Бібліогр.: 4 назв.
2. Свойства вермута - полезные и опасные – Еда+. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://edaplus.info/drinks/vermouth.html>